

Les éclairs

La pâte à choux (pour 25 éclairs environ) : 200 g de beurre, 7 g de sel, deux c à soupe de sucre, 1/2 l d'eau, 250 g de farine tamisée, 5 œufs.

1. Dans une casserole haute, mettre eau, sel, sucre et beurre. Quand l'ébullition commence, retirer du feu et verser d'un seul coup la farine tamisée, puis tourner, à feu doux, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus du tout à la casserole (environ dix minutes).

Alors, loin du feu, incorporer un à un les œufs en battant bien entre chaque.

Emplir une poche à douille (1,5 cm de diamètre) de pâte à choux.

Presser et déposer sur une tôle beurrée et légèrement farinée des petits bâtonnets de pâte d'une dizaine de centimètres.



2. Faire cuire au four environ vingt-cinq mn, à bonne chaleur au début, puis de moins en moins chaud.

Une fois cuits, les retirer du four, ménager une fente sur le côté de chaque éclair.

Les laisser refroidir avant de les fourrer de crème fouettée.



Glacage au chocolat : 200 g de sucre, 50 g de beurre, 85 g de chocolat, 1 dl d'eau.

3. Casser le chocolat en petits morceaux, le faire fondre sur le coin du fourneau. Faire un sirop avec le sucre et l'eau.

Verser une cuillerée de sirop sur le chocolat pétri avec une cuillère, ajouter le reste du sirop peu à peu, puis le beurre.

Bien mêler.

Verser ce glacage sur les éclairs et les mettre à l'air frais.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.